

HACCP Hazard Analysis Critical Control Point

Le Paquet Hygiène Européen et le Plan de Maîtrise Sanitaire contiennent l'obligation réglementaire pour les acteurs de la transformation alimentaire de mettre en place un système de type HACCP pour garantir la sécurité sanitaire des aliments fournis aux consommateurs. L'HACCP, méthodologie mise en place par la NASA lors de la conquête de l'espace est une démarche qui constitue la colonne vertébrale du management de la sécurité des denrées alimentaires et est incluse dans les référentiels internationaux ISO 22000, IFS, BRC et FSSC 22000. Dans le fort contexte de crise que traverse le secteur agro alimentaire, il est indispensable que les experts des différents domaines de l'entreprise en relation directe avec la sécurité des denrées alimentaires, regroupés en 'Equipe HACCP' s'approprient cette méthodologie pour mettre en place un système de sécurité sanitaire adapté pour sécuriser leurs parties intéressées et assurer leur pérennité.

Objectifs

- Comprendre la place de l'HACCP dans le contexte réglementaire et normatif
- Être capable de bien identifier les bonnes pratiques d'hygiène et les dangers propres aux IAA
- Maîtriser la méthodologie HACCP pour mettre en œuvre, adapter, faire évoluer votre système HACCP
- Approfondir les problématiques particulières rencontrées dans le cadre de votre pratique

Déroulement

Les méthodes pédagogiques apportent les méthodologies théoriques et pratiques et favorisent la participation des stagiaires par l'animation d'échanges, la réalisation d'études de cas et le traitement des questions liées à la réalité professionnelle de leur entreprise. Les stagiaires sont invités à fournir, s'ils le souhaitent, leurs documents internes qui seront partagés en toute confidentialité pour favoriser le benchmark au sein du groupe.

Pré-requis

Pratiquer la norme BRC v7 dans le cadre de son activité professionnelle

Durée : 1 jour, 7 heures

Date : jeudi 21 mars 2019 de 9h00 à 17h30

FRAIS DE PARTICIPATION

1 jour : 400 €HT soit 480,00€ TTC (non adhérents à l'AFQP Aquitaine)

1 jour : 360 €HT soit 432,00€ TTC (remise 10% adhérents à l'AFQP Aquitaine)

Les frais de participation comprennent l'inscription à la journée d'approfondissement, les pauses, le repas pris en commun, la remise des documents de travail et de l'attestation de formation.

INSCRIPTION retourner le bulletin d'inscription page 4 à
AFQP Aquitaine 55 av de Lattre de Tassigny 33700 MERIGNAC
Fax : 09 72 32 76 84 - E-mail : contact@afqp-aquitaine.org

PROGRAMME

La JA sera animée par Dominique MAUFRAND – QUALISSADD consultant, formateur et auditeur certifié IRCA 9001, IFS, BRC

Experte en Management de la Qualité, Sécurité Sanitaire des Aliments et Développement Durable, Dominique Maufrand conseille et forme les dirigeants et leurs équipes dans la conception, la mise en œuvre, la reconnaissance et l'amélioration de leur système de management afin qu'il devienne un outil d'accompagnement de la stratégie et du changement.

Accueil des participants à partir de 8h30

9h00 à 12h30

Présentations : Présentations réciproques, objectifs et déroulement de la formation

1. L' HACCP dans le contexte réglementaire et normatif

HACCP – CODEX – Paquet Hygiène – PMS – Food Safety Modernization Act

HACCP – ISO 22000 – Référentiels GFSI : IFS – BRC – FSSC 22000

2 Méthodologie HACCP:

2.1 Présentation générale

- Objectifs

- Présentation des 12 étapes

2.2. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène : Le socle de l'HACCP

- Identification

- Gestion

12h30 à 14h00 Déjeuner *(les participants sont invités par l'organisateur)*

14h00 à 17h30

2.3. Les dangers : base d'une étude HACCP adaptée

- Identification ,Gestion

2.4 : Les 12 étapes de l'HACCP pas à pas :

1. Constituer l'équipe HACCP

2. Décrire complètement le produit au sein de la prestation.

3. Décrire l'utilisation attendue du produit au sein de la prestation.

4. Élaborer le diagramme de fabrication/prestation.

5. Confirmer sur site le diagramme de fabrication/prestation

6. Analyse des dangers et évaluation des risques

7. Détermination des CCP

8. Etablissement des limites critiques des CCP

9. Etablissement du système de surveillance des CCP

10. Etablissement des mesures correctives des CCP

11. Validation et vérification

12. Documentation et enregistrements

Evaluation de la formation

17h30 Conclusion de la journée

Cette journée s'intègre au budget formation de votre entreprise

et donne lieu à l'établissement d'une convention de formation et d'une attestation de formation.

En cas de nécessité, l'organisation et le contenu du présent programme peuvent être modifiés.